

КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

ЭКСПЕРТНОЕ
МНЕНИЕ

2013 №3

НАСТОЯЩИЙ
КРЕКЕР
по ГОСТу



Zai
CRACKER

ПОКУПАЙ ТАТАРСТАНСКОЕ!

ООО «КФ «ЗАИНСКИЙ КРЕКЕР» - стр. 2-3

®

«Заинский крекер»: Настоящий крекер по ГОСТу



Крекеры – хрустящее печенье с солоноватым вкусом давно завоевало своих почитателей во всем мире: крекер и хранится долго, и вкус имеет уникальный. Для больных диабетом или придерживающихся строгих диет этот продукт успешно заменяет хлеб, не зря его продают в аптеках и супермаркетах. Наши экономные хозяйки научились делать с сухим печеньем салаты с сюрпризом и закусочные бутерброды. Крекер - продукт питательный и полезный детям и взрослым. Компания «Заинский крекер» из года в год входит в список номинантов конкурсов «Лучшие товары и услуги. Республика Татарстан», «100 лучших товаров России» и сохраняет на потребительском рынке лидирующие позиции в области качества. Рассказать о своей продукции и представить

предприятие мы попросили коммерческого директора компании «Заинский крекер» Татьяну Ивановну Кукушкину:



- Пользность продукции «Заинского крекера» – это главный наш приоритет. Мы полностью отказались от всевозможных консервантов, улучшителей вкуса и, самое важное, от пищевой добавки E223 (пиросульфит натрия), широко используемой в кондитерской промышленности, относящейся к классу вредных и раздражающих веществ. Вместо E223 мы используем натуральные ферментные препараты растительного происхождения производства Германии.

Высоким спросом у потребителей пользуется печенье, которое изготовлено на основе пшеничных отрубей, очень полезных для здоровья человека. Есть продукция, в которой сахар заменен глюкозой. Ассортимент кондитерских изделий, производимых



нашей компанией, насчитывает более 100 наименований: галеты, крекер, печенье (сахарное, затяжное, глазированное, с прослойками), конфеты. Вся продукция сертифицирована и изготавливается в соответствии с нормами ГОСТов. На протяжении нескольких лет фабрика производит продукцию по стандарту «Халаль», соответствующую канонам Ислама. Продукция изготавливается исключительно из натурального, безопасного для здоровья и генетически немодифицированного сырья и получила высокое признание на многих отраслевых выставках и конкурсах.

- А что можно сказать о знаменитых ваших «Крошках-рыбешках»?

- Это очень полезный и востребованный крекер. Печенье изготавливается по



оригинальным немецким рецептурам, имеет форму мелких рыбок - воздушно-хрустящий крекер золотистого цвета с добавлением солодового экстракта, который благотворно влияет на обмен веществ в организме человека и его психоэмоциональное состояние. В состав «Крошек-рыбешек» с луком и маком входят также только натуральные ингредиенты, в том числе натуральный сушеный лук, мак, кунжут, что делает их ароматными и очень аппетитными. Многочисленные тонкие слои этого печенья приятно хрустят во рту, при этом нежно тают, что приводит в восторг как детей, так и взрослых. Покупатели ценят наш продукт за удобство упаковки, превосходное сочетание цены и качества продукции. Наши «Крошки-рыбешки» с луком явля-



ются лауреатом конкурса: «100 лучших товаров России».

У нас очень широкий выбор вкусной и полезной продукции. Хочу отметить дипломантов и лауреатов конкурсов 2010 года и признанные покупателями изделия: **печенье «Ромео и Джульетта»** - изготовлено на основе сахарного печенья, отделано вареным сгущенным молоком и покрыто

В 1986 году на базе Заинского пищевого комплекса было создано малое государственное предприятие «Заинская кондитерская фабрика» - Филиал **государственного предприятия «Казанская кондитерская фабрика «Заря»**. В 1991 году была произведена реконструкция фабрики и в эксплуатацию ввели автоматизированную линию по производству

лий, которые в ближайшее время, мы надеемся, смогут приятно удивить наших покупателей.

Партнерами предприятия «Заинского Крекера» являются крупнейшие оптовые покупатели, в том числе торговые сети Республики Татарстан, а также федеральные и региональные торговые сети в таких городах как: Санкт-Петербург, Москва,

Компания «Заинский крекер» открыта для обсуждения вопросов касающихся сотрудничества с фирмами, магазинами и другими организациями, которые работают в сфере продаж и закупок кондитерских изделий вне зависимости от специализации. Становясь нашим клиентом, Вы получаете надежного партнера, основными принципами которого являются:

- **выпуск качественной продукции отменного вкуса;**
 - **удовлетворение спроса покупателей;**
 - **выполнение всех договорных обязательств перед партнерами.**
- Наша компания открыта для взаимовыгодного сотрудничества и своим партнерам гарантирует:**
- **доставку заказов в короткие сроки;**
 - **оптимальные решения при комплекто-**

- вании заказов;**
- **индивидуальную работу с каждым клиентом;**
- **особую, гибкую систему скидок.**
- **соблюдение сроков поставки**
- **осуществление контроля за доставкой кондитерской продукции;**
- **резервирование продукции;**
- **доставку выпускаемой продукции в любой регион России.**

темной и белой шоколадной глазурью, оно подарит Вам минуты наслаждения и станет изысканным лакомством и хорошим дополнением любого стола; **печенье затяжное «Крокет»** изготовлено по традиционной технологии, обладает великолепным нежным вкусом и ароматом, удачно сочетает в себе вкусовые достоинства, отличное качество и доступную цену; **крекер «Богатырь»** округлой формы, характеризуется большим содержанием отрубей, которые являются кладезем витаминов группы «В» и отличным профилактическим средством от многих заболеваний.

- **Расскажите немного о вашем предприятии?**

крекера немецкой фирмы **«Werner & Pfleiderer»**. В технологическом процессе используются последние технические и научные достижения в области производства крекера и опыт знаменитых европейских кондитеров. Вместе с технологами Италии и Германии разработаны оригинальные рецептуры крекеров и других изделий. В них применяется только высококачественное и натуральное сырье, без добавления различных красителей, консервантов и прочих искусственных добавок.

На предприятии функционирует линия по производству сахарного печенья, на основе которого планируется выпуск многокомпонентных кондитерских изде-

Казань, Челябинск, Пермь, Екатеринбург, Киров и в других регионах.

На сегодняшний день у Компании назрела необходимость в смене фирменного стиля в новом логотипе и более современном дизайне. Изменение имиджа является частью стратегии роста и одним из ключевых этапов преобразований, которые проходят в компании в последнее время.

ООО «КФ «Заинский крекер»
423520, Республика Татарстан,
г. Заинск, ул. Нариманова, 1
Тел.: +7(85558) 7-75-45,
8-800-700-0455 (звонок бесплатный)
E-mail: zkreker@bk.ru
http://zkreker.ru

КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

ЭКСПЕРТНОЕ
МНЕНИЕ

Каталог качественных товаров и услуг

Контрольная закупка. Экспертное мнение

Рекламно-информационное СМИ

№3. июль-август 2013г

Учредитель и издатель ООО «ЭКСПЕРТ - Контрольная закупка»

Главный редактор **Евгений Лукьянов**

Директор Татарстанской редакции **Евгения Симбирцева**

Дизайн, верстка **Наталья Лисицкая**, **Денис Смыков**

Журналисты **Геннадий Михайлов**, **Ксения Середа**

Автор проекта «Покупай татарстанское» **Евгения Симбирцева**

Менеджеры проекта **Егор Симбирцев**, **Ксения Середа**

Рекламно-коммерческая служба: **+7-9196-244-228**, kazangost@mail.ru

Адрес редакции и издателя:

Республика Татарстан, г.Казань, Сибирский тракт, 34, корп.4, оф.219.

Издание зарегистрировано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Республике Татарстана (Татарстан). Свидетельство о регистрации средства массовой информации серии ПИ № ТУ 16-00927 от 18.12.2012.

Адрес в интернете: <http://kazangost.ru>

Поддержка портала: **Казанская социальная сеть RuKazan.ru**

Все рекламируемые в журнале товары подлежат обязательной сертификации, услуги – лицензированию. Все права принадлежат издателю и учредителю – ООО «ЭКСПЕРТ – Контрольная закупка». Все вставки в издание представлены как имиджевый материал и не подлежат иному использованию. Материалы со знаком «R» публикуются на правах рекламы.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов. Перепечатка материалов и их использование возможно только с письменного разрешения редакции.

Для детей старше 16 лет (16+).

Распространяется бесплатно на «народных» дегустациях, мероприятиях Республиканской межведомственной дегустационной комиссии и Госалкогольинспекции РТ, в крупных торговых сетях республики, Ассоциации предприятий малого и среднего бизнеса РТ, Ассоциации предприятий и предпринимателей РТ, Общественной палате РТ, Торгово-Промышленной палате РТ, на выставках и презентационных мероприятиях, среди предприятий-производителей, экспертов журнала. Его получают руководители министерств и ведомств, собственники и топ-менеджеры бизнеса Татарстана. По заказу - по сети и среди партнеров производителей товаров и услуг.
Города распространения - **Казань, Зеленодольск, Лаишево, Набережные Челны, Нижнекамск, Заинск, Елабуга, Чистополь, Альметьевск**

Отпечатано в полном соответствии с качеством предоставленного электронного оригинал-макета в Центре оперативной Печати. www.centerpechat.ru. г. Казань, ул. Х.Такташа, 105. Тел. (843) 277-95-50. Заказ №

Подписано в печать
Тираж 10000 экз.

ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ ЖУРНАЛА

АГЕЕВ

ШАМИЛЬ РАХИМОВИЧ

Председатель Правления
Торгово-промышленной палаты
Республики Татарстан

МАРЧЕНКО

ИГОРЬ АЛЕКСАНДРОВИЧ

Руководитель Госалкогольинспекции
Республики Татарстан

ТЕРЕНТЬЕВА

ИРИНА ВАСИЛЬЕВНА

Заместитель директора Института
непрерывного образования КФУ

КИТАЙЦЕВА

ЛЮДМИЛА РОМАНОВНА

Председатель Совета Банковской
Ассоциации Республики Татарстан

АРСЛАНОВА

РОЗАЛИЯ МАХМУТОВНА

Начальник отдела развития
и координации внутреннего рынка
Госалкогольинспекции РТ

РУДЕНКО

ГУЛЬЗАДА РАКИПОВНА

Генеральный директор Елабужского
государственного музея-заповедника

ЧЕРНЫШЕВА

НАТАЛЬЯ АЛЕКСАНДРОВНА

Генеральный директор
ООО «Международный медицинский центр
Медикал Он Групп - Казань»

БУСАРЕВ

ГРИГОРИЙ ГЛЕБОВИЧ

Патентный поверенный РФ,
Генеральный директор ЗАО «АртПатентъ»

ХУСНУЛЛИН

РУСЛАН ИЛЬДУСОВИЧ

Первый заместитель руководителя
исполнительного комитета Чистопольского
муниципального района РТ

ЗАЙЦЕВ

АНТОН ВЛАДИМИРОВИЧ

Заместитель директора по техническому
развитию ООО ПКФ «БЕТАР»

ЗАЙНУЛЛИН

ГАДЕЛЬ ШАРИФЗЯНОВИЧ

Директор ООО «Заинский мясокомбинат»

ЗАГИДУЛЛИН

АЗАТ ЯСАВИЕВИЧ

Генеральный директор «Кукморский завод
Металлопосуды»

АХМЕТШИН

ШАМИЛЬ МИХАЙДРОВИЧ

Генеральный директор ОАО «Кукморский
валяльно-войлочный комбинат»

БАБАЕВ

ВЛАДИМИР АЛЕКСАНДРОВИЧ

Директор ООО «Сармановский завод
минеральных вод»

Светлая память НАТАШЕ!



Страница посвящена нашему коллеге и дизайнеру Наталье Васильевой-Ботвиновой

Фото: <http://vk.com/vasbot>

Дегустация мороженого

В преддверии наступающего лета, 30 мая 2013 года в Госалкогольинспекции Республики Татарстан состоялась потребительская дегустация мороженого, приуроченная также к Международному дню защиты детей.

Были оценены образцы пломбир различных изготовителей (при производстве которого должны быть использованы только молочные жиры), закупленные в торговой сети Республики Татарстан, по следующим

параметрам: вкусу и запаху, консистенции, внешнему виду, доступности, достаточности и достоверности информации в маркировке. Предварительно все образцы продукции прошли лабораторные

испытания в аккредитованной лаборатории на соответствие установленным показателям безопасности и качества: микробиологическим, физико-химическим, идентификации по составу жиров.

РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕГУСТАЦИИ МОРОЖЕНОГО 30 МАЯ 2013 ГОДА

Место	Наименование продукции	Изготовитель
1	«Пломбир на палочке»	ОАО «Челны Холод», РТ, г. Наб.Челны
2	Пломбир ванильный «ГОСТ»	ООО «Фабрика грез», Россия, г. Нижний Новгород
3	Пломбир «Слиток Белое золото» ванильный	ООО «Талосто –3000», Россия, Ленинградская область
4	Пломбир ванильный «Золотой стандарт»	ООО «Юнилевер Русь» (торговая марка «Инмарко») Россия, г. Тула
5	Пломбир «Сибирское» ванильное	ООО «СибХолод», Россия, г. Омск
6	Пломбир ванильный «Семейное»	ОАО «Холод», РТ, г. Казань
7	Пломбир классический «Халаль»	ИП Халитов, РТ, г. Казань
8	«Пломбир на сливках»	ОАО «Челны Холод», РТ, г. Наб.Челны
9	Пломбир «Семейное»	ООО «Чистая Линия», Московская область, г. Долгопрудный
10	Пломбир «Юбилейное» ванильное	группа компаний «Русский Холод» Московская область, пос.Октябрьский

Справочно: в зависимости от массовой доли молочного жира мороженое классифицируется как: молочное (не более 7,5% жира), сливочное (от 8,0% до 11,5%); пломбир (от 12,0 до 24%); с растительным жиром, не более 12,0% смеси молочного и растительного жиров. По требованиям Технического регламента на молоко и молочную продукцию № 88-ФЗ пломбир, сливочное и молочное мороженое должны содержать только молочный жир. В мороженом с растительным жиром — молочного жира должно быть не менее 50%. При изготовлении мороженого применение молоко-содержащего сырья взамен молочного не допускается.

Специалистами Госалкогольинспекции Республики Татарстан было проведено исследование республиканского рынка мороженого. Опрос потребителей, в котором приняли участие более

1300 респондентов, проводился методом анкетирования.

Из количества респондентов, приобретающих мороженое, наибольшее количество — 37% предпочитают пломбир, 15% — эскиммо в шоколадной глазури, 14% — шоколадное, 12% крем-брюле, по 8% — пломбир с шоколадной крошкой и мороженое с различными наполнителями, 5% предпочитают фруктовый лед и 1% — ягодный щербет.

Что касается предпочтений потребителей по вкусам мороженого, то лидирующие позиции по-прежнему занимают «пломбир» и «шоколадное». Среди ягодных разновидностей особой популярностью пользуется клубничное и вишневое мороженое. Также производители предлагают различные новинки — мороженое с экзотическими фруктами, с орехами и семенами — например, с маком и кунжутом. Доля потребителей,

склонных экспериментировать со вкусами, растет.

На рынке мороженого в республике широко представлена продукция как местного производства, так и завозная продукция. Предпочтения потребителей разделились почти в равном соотношении: 49% предпочитают приобретать продукцию местного производителя, 47% — завозную продукцию, а для 4% не имеет значения, где произведена данная продукция. Несмотря на агрессивную маркетинговую политику некоторых российских производителей, рейтинг самых популярных торговых марок по результатам анкетирования населения республики выглядит следующим образом: за мороженое производства ОАО «Челны Холод» отдали свои голоса 22% опрошенных; «Инмарко» Золотой стандарт — 19%; Казань Холод — 17%; Айсберги — 9%; Нестле — 8%; Русский Холод 6%; Русский

размер — 5%; Талосто — 4%; Чистая Линия — 3%, другое — 7%.

По данным анкетирования, по видам фасовки мнения потребителей разделились следующим образом: 36,3% предпочитают мороженое в вафельном стаканчике; 26% — эскимо на палочке; 24,6% — рожок; 19,6% — мороженое в брикете; 14% — покупают весовое мороженое; 7,1 — пластиковый контейнер.

По результатам опроса покупатели при выборе мороженого, в первую очередь,

покупают продукт с хорошими вкусовыми качествами — 55,3% от общего количества опрошенных, следующим критерием является привыкание к определенному



продукту — 43,8% респондентов ответили так, и, конечно же, одним из основных критериев остается привлекательная цена — 31,8%.

По результатам лабораторных исследований, проведенных в аккредитованной лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» выяснилось, что 3 образца из 10 не соответствуют заявленным требованиям, а именно:

- мороженое пломбир «Юбилейное» ванильное производства группы компаний «Русский Холод», Московская область, пос. Октябрьский,
- мороженое пломбир «Сибирское» ванильное производства ООО «СибХолод» г. Омск,
- мороженое пломбир классический «Халяль» РТ г. Казань, ИП Халитов



Как выбрать настоящее качественное мороженое: правила и «приметы»

- Самый известный (и справедливый) совет: смотрим — ГОСТ или ТУ
- Осматриваем упаковку.

Мороженое не должно быть мятым, явно неправильной формы — это может говорить о том, что мороженое несколько раз таяло и его замораживали снова, или хранили продукт не при минус 18 градусах, как ему положено, а при более высокой температуре («Жизнь в теплом климате» приводит к тому, что мороженое становится рассадником множества всевозможных микробов).

- Внимательно изучите информацию на упаковке! В качественном мороженом не должно быть растительных жиров! Наличие в составе кокосового, пальмового и других

растительных масел говорит о том, что перед вами неклассический продукт.

- В настоящем мороженом вес самой порции и всех ингредиентов должен быть указан в граммах, а не в миллилитрах.
- Знайте, «правильное» мороженое не может быть белоснежным, но оно обязательно имеет равномерный цвет, не содержит комочков и сгустков.
- Шоколадное мороженое должно содержать не меньше 6% шоколада или 2,5% какао, а так же иметь ровный коричневый цветовой оттенок.
- Ореховое мороженое должно содержать 6–10 процентов орехов.
- Купить мороженое вообще без стабилизаторов у вас всё равно не получится. В данном случае, лучше

отдавать предпочтение продукту с натуральными добавками, такими как желатин или агар-агар.

- Настоящее мороженое тает медленно, одновременно с глазурью. Глазурь не должна отваливаться от мороженого, должна быть равномерно распределена по всей поверхности продукта, однородной по составу, достаточно плотной, без «поседения».

• Наслаждение лакомством не должны портить посторонние запахи и привкусы (слишком кислый, сальный, пригорелого молока, металлический).

- Попробуйте мороженое. На зубах не должен хрустеть лёд, если вы его чувствуете, значит, мороженое было неправильно взбито.

По материалам Госалкогольинспекции РТ



Тепличный комбинат «Майский»:

Свежие овощи круглый год!



Сейчас никого не удивит свежими помидорами или огурчиками ни летом, ни зимой. Вопрос только в том, откуда они, кто их вырастил и как?

Много продукции поступает к нам из-за рубежа – Ирана, Турции, Испании, Китая. Часть продукции поступает от местных производителей, с частных теплиц. Но большую опасность представляет продукция, в которой находят не только нитраты, но и мышьяк, кадмий и другие тяжелые

металлы. Ведь для производства своей продукции «нечестные» производители используют запрещенные ядохимикаты и различные стимуляторы, позволяющие созревать овощам в два раза быстрее и со скоростью конвейера бесконечно наполнять наш потребительский рынок.

На фоне всего этого овощного изобилия продукция татарстанского тепличного комбината «Майский», отличается своим качеством и, конечно же, всегда востребована. Экспертом «Майской» овощной продукции мы попросили выступить директора этого агрокомбината Ильшата Газимовича Ганиева:

- «Майские» овощи настолько востребованы, что под видом нашей продукции нечестные продавцы могут предложить что угодно. Поэтому при покупке свежих овощей надо быть очень внимательными и выбирать узнаваемую продукцию известного производителя, лучше местного, который гарантирует ее качество и безопасность.

Круглый год «Майский» выращивает томаты, огурцы, зеленные культуры. Среди томатов есть и **Черри**, и **сливовидные**, ну и, конечно же, любимые всеми нами крупноплодные помидоры, так называемые **биф-томаты**. Огурцы выращиваем тоже разные: зимой это гладкий **огурец длинно- и средне-плодный**, ранней весной появляется на рынках наш пчелоопыляемый **шипастый огурец**, его еще называют в народе «огурцом в русской рубашке» – Эстафета. Ассортимент производи-





мой продукции пополняют **сладкие перцы - зеленый, желтый, красный; «синенькие» баклажаны.** Более 1,5 млн. зеленых культур выращивается на салатной линии. Это разнообразные **салаты, петрушка, укроп, сельдерей, кориандр, базилик.** Весь этот ассортимент продукции прекрасно дополняют ароматные **ягоды земляники.**

Только, в отличие от всей представленной на рынках городов и районов Республики Татарстан овощной продукции, наши овощи проходят тщательный многоступенчатый контроль, начиная с момента закупки семян, выращивания и получения готового урожая. Каждая партия продукции проходит испытания на содержание нитратов в аттестованной агрохимической лаборатории комбината. Кроме того, за наличием тяжелых металлов, нитратами, микробиологией в овощах «следят» и сторонние организации - ФГУ «Россельхозцентр по Республике Татарстан», ЗАО «РСМЦ «Тест-Татарстан», Роспотребнадзор и т.д. Качество нашей продукции соответствует европейскому уровню и даже выше.

Но самым главным отличием является то, что наша продукция действительно «витаминная», всегда свежая и, что важно, в процессе выращивания её для борьбы с вредителями и болезнями используется целый комплекс биологической защиты. Биометод – одно из преимуществ, позволяющее нашему предприятию занимать стратегическую позицию на профильном рынке. Для

опыления растений применяют пчел и шмелей, которые сами по себе уже являются залогом безопасности производимой продукции. Для полива растений используется чистейшая артезианская вода собственных скважин. На всю производимую продукцию имеется экологический сертификат. Тепличный комбинат «Майский» единственный производитель свежей овощной продукции в России, кто работает согласно системе менеджмента безопасности пищевой продукции ИСО-22000.

- Говорят, хорошей гарантией качества продукции, является опыт и история ее производителя. Как давно Вы представлены на овощном рынке Татарстана?

- Ранней весной 1974 года, когда за окном ещё лежал снег, казанцы увидели на прилавках своих магазинов первые свежие огурчики вновь созданного **тепличного комбината «Майский».** Чуть больше тысячи тонн продукции было собрано в первый год пуска первых 6 га теплиц.

Сегодня **тепличный комбинат «Майский»** - один из крупнейших комбинатов России с площадью под стеклом в 44,4га, где в год производится более 26 тыс. т свежей экологически безопасной овощной продукции и

свыше 50% из которой выращивается в зимнее время – в период с ноября по февраль. Благодаря внедрению технологии свежесбора производство стало круглогодичным. В

новых современных теплицах собраны все элементы передовых технологий, позволяющие получать урожаи огурца свыше 130кг/м². томата – до 75 кг/м². Это и капельный полив, и автоматическое регулирование микроклимата, использование дополнительного освещения, системы зашторивания, подкормка растений углекислым газом и т.д. Выращивание растений ведется в таких теплицах на подвесных лотках. При этом создаются более оптимальные условия для развития всего растения в целом, да и людям, работающим с растениями. Все это и позволяет получать урожаи сравнимые и не уступающие по качеству и показателям передовых европейских стран, таких как Голландия, Финляндия, и, соответственно, обеспечивать наше население всегда свежей, экологически безопасной продукцией, без перерыва, в любое время года.

ООО «Тепличный комбинат «Майский»
422527, РТ, Зеленодольский муниципальный район,
с. Осиново, ул. Гагарина, д.15
Телефон: +7 (843) 524-21-21
Факс: +7 (843) 524-86-59
E-mail: maiski-realiz@mail.ru
<http://www.maiski.ru/>

Покупай татарстанское!



Вспомни забытый вкус



«Зайнский мясокомбинат» на рынке мясного производства в Татарстане, можно сказать, совсем недавно — с ноября 2012 года, но его продукция уже нашла своего массового потребителя, потому что является высококачественной и экологически чистой, выпускается только в соответствии с ГОСТом. О становлении и начале деятельности нового мясоперерабатывающего предприятия наш журнал рассказал в своем предыдущем выпуске. О том как удастся сегодня сохранить набранный темп производства колбасных и мясных изделий с давно забытым и настоящим вкусом мяса, рассказывает, теперь уже постоянный эксперт журнала — директор ООО «Зайнский мясокомбинат» Гадель Шарифзянович Зайнуллин:



— Сегодня наш завод увеличивает объемы производства, постепенно наращивая ежемесячные обороты, постоянно расширяет ассортимент выпускаемой продукции, каждый из видов которой имеют свою особую технологию изготовления. Реконструкция и модернизация старого производства, на базе которого и возрождается новое предприятие, позволили значительно улучшить условия труда рабочих, снизить затраты на энергоресурсы, повысить конкурентоспособность выпускаемой продукции. Теперь ООО «Зайнский мясокомбинат» имеет самый современный уровень производства. В связи с тем, что основное сырье, полуфабри-

каты и готовая продукция предприятия являются скоропортящимися, для сохранения их качественных характеристик установлено специальное оборудование и холодильные помещения.

На комбинате уделяется внимание не только увеличению выпуска, улучшению качества и расширению ассортимента продукции, но и тратится много усилий на то, чтобы выработанная продукция быстрее попала на стол покупателя — у нас существует тесная связь между реализацией готовой продукции и удовлетворением спроса населения, применяются системы оперативного планирования производства в максимальной степени ориентированы на обслуживание постоянно изменяющихся внешних заказов.

Наше предприятие участвует на республиканских конкурсах и выставках. В мае 2013 г комбинат принял участие в конкурсе «Лучшие товары и услуги РТ» и стали дипломантами 1 степени по нескольким видам колбасных изделий.

ООО «Зайнский мясокомбинат» располагает следующими основными цехами: цех колбасный, цех по производству полуфабрикатов, вспомогательный цех — холодильник. Комбинат имеет большое количество объектов подсобного производственного назначения, в т. ч. участки: ремонтно-механический, производственная



Покупай татарстанское!

®

лаборатория, санитарно-бытовой. Установлено оборудование из Германии, отвечающее современным международным стандартам:

- куттера с высокоскоростными оборотами ножей;
- льдогенераторы;
- универсальные термокамеры с наличием микропроцессоров;
- шприц вакуумный;
- используются клипсаторы для всех видов оболочек, спектр которой разнообразен;
- используется технология изготовления колбасных изделий под вакуумом.

Комбинат производит и реализует следующие виды продукции:

Мясо и субпродукты: мясо говядины, мясо свинины, субпродукты.

Колбасные изделия: вареные, полукопченые, варено-копченые колбасы, сосиски, сардельки, копчености.

Полуфабрикаты мясные: пельмени, котлеты, фарши, манты, хинкали.

Продукция ООО «Заинский мясокомбинат» отличается высоким уровнем вкусовых свойств и огромным выбором. Технологическая служба предприятия постоянно работает над расширением ассортимента выпускаемой продукции. Многочисленность видов колбасных изделий в разнообразных оболочках, в том числе, мясных деликатесов и копченостей, удачное соотношение «цена/качество» продукции позволяет обеспечить спрос самых различных категорий покупателей.



ООО «Заинский мясокомбинат»
423520, РТ, г. Заинск, ул. Вокзальная, 3
Тел.: 8 (85558) 7-74-94, 7-74-73,
e-mail: ooo.z.m.k@yandex.ru



Покупай татарстанское

Удобная посуда – вкусная еда!



Как выбрать алюминиевую посуду?

Современный рынок алюминиевой посуды сегодня насыщен разнообразной продукцией, отличающейся не только по ассортименту и функциональным свойствам, но и по материалам, применяемым при ее изготовлении. Здесь перед покупателями встает трудная задача по выбору именно качественной и безопасной посуды. Какими же критериями надо руководствоваться покупателю, на что обратить внимание? С такими общими вопросами от потребителей мы обратились к нашим экспертам — специалистам ОАО «Кукморский завод Металлопосуды» и попросили дать советы и рекомендации:

— Мы предлагаем несколько простых советов для выбора алюминиевой посуды, которая бывает штампованной или литой:

- Вес посуды имеет немаловажное значение, он определяется толщиной стенок изделия и его дна. Толстостенная посуда нагревается равномерно, сохраняя вкусовые качества продуктов. Поэтому по данному критерию литая посуда гораздо эффективнее штампованной. Есть еще одно преимущество литой посуды перед штампованной — это отсутствие коробления корпуса. То есть, литая посуда более долговечна, так как тонкостенная



посуда при нагревании теряет свою форму: прогибаются дно и стенки, теряется товарный вид.

- При выборе посуды нужно обращать внимание на ее дно, желательно чтобы оно было ровным, особенно это важно при использовании на стеклокерамических плитах. Проверить ровную поверхность можно, приложив ко дну изделия линейку.

- Важно также проверить крепление ручки к корпусу — зазоры на пламегасителе и расшатывание ручки недопустимы. Это легко проверяется установкой небольшого груза на сковороду с легким его подбрасыванием. При этом ручка не должна расшатываться. Крепление ручки к корпусу сковороды должно быть прочным.

- Проверка внутреннего и наружного покрытий имеет сложности, так как требует специального лабораторного оборудования, но и здесь при внимательном визуальном осмотре можно заметить некоторые особенности. Покрытие должно

быть ровным, однородным, не должно иметь сколов, инородных включений. Сколы обычно образуются на острых краях посуды, а инородные включения и неровность можно заметить при поглаживании ладонью.

Посуды много. Как же при таком разнообразии определить то, что нужно, необходимо? Как найти лучшее? Вот здесь может помочь сертификат качества. Отечественные производители, в частности, ОАО «Кукморский завод Металлопосуды», для всесторонней проверки покрытий посуды использует тестовую программу, разработанную немецкой компанией-производителем покрытий.

Программа состоит из 12 тестов:

1. Тест «решетка» — для проверки «адгезии» покрытия с алюминиевым основанием посуды (адгезия (от лат. adhaesio — прилипание) в физике — сцепление поверхностей разнородных

твёрдых и/или жидких тел). С помощью специального шаблона наносят 10 надрезов на поверхности покрытия и затем на решетку наклеивают липкую ленту и резко отрывают. Процедуру проводят 10 раз, в итоге оценивают качество покрытия в области надрезанной решетки. Покрытие не должно быть нарушено.

2. Тест «яичница» — для проверки антипригарных свойств покрытия. Посуду нагревают до температуры 150–170°С. Разбивают яйцо и жарят в течение 9 мин. Яйцо должно легко сниматься с поверхности.



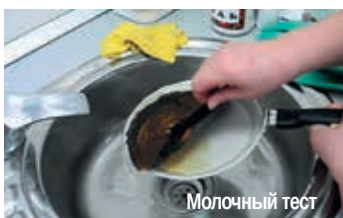
3. Молочный тест. Посуду нагревают до температуры 150–170°С. Заливают молоком и продолжают нагревать до тех пор, пока молоко не приобретет темно-коричневую окраску. Молоко удаляют пластиковым шпателем под струей воды. На поверхности не должно оставаться никаких остатков.

4. Сахарный тест. Посуду нагревают до температуры 150–170°С. Высыпают на поверхность чайную ложку сахара и продолжают нагрев до полного плавления сахара и приобретения им темно-коричневой окраски. Заливают посуду водой и кипятят до растворения сахара. На поверхности посуды не должно оставаться никаких остатков.

5. Тест с поваренной солью. Заливают посуду 5% раствором соли, кипятят 3 часа. На поверхности не должно быть никаких дефектов, в частности наличия вздутий и пузырей.

6. Кетчуп-тест. Посуду заливают кетчупом, разбавленным водой с добавлением соли, кипятят 1 час. Моют, оценивают поверхность на наличие дефектов: вздутий и пузырей, изменения окраски.

7. Тест уксус-масло. Смесь уксуса,



Молочный тест

масла, воды и соли кипятят 1 час, промывают. Покрытие не должно быть нарушено.

8. Масляный тест. Масло кипятят в посуде 2 часа, промывают. Наличие дефектов в виде вздутия и пузырей не допускается.

9. Тест с моющим средством. 3% раствор моющего средства кипятят 1 час, промывают водой. Наличие дефектов в виде вздутия и пузырей, изменения окраски не допускается.

10. Тест на закаливание. Посуду нагревают до 150–180°С и дважды ополаскивают холодной водой. Поверхность изделий не должна иметь изменений и дефектов. Также через микроскоп проверяется наличие микротрещин на покрытии.

11. Тест «решетка». Наносят 10 надрезов на новой поверхности посуды, прошедшей 10 предыдущих тестов, наклеивают липкую ленту и отрывают 10 раз. Оценивают качество по целостности покрытия.

12. Тест на прочность прилипания и сравнение с новым образцом. На решетке теста 1 проводят повторное прилипание липкой лентой 10 раз. Сравнивают решетку теста 1 и теста 11. Наличие отслоения покрытия в квадратных решетках не допускается.

Покрытие на посуде, прошедшее 12 тестов с положительными результатами, признается качественным. В лабораторных условиях также можно симитировать условия износа покрытия в ускоренном режиме. Для этого проводится тест на истирание покрытия для определения срока службы.

Все проводимые на предприятии процедуры по контролю качества выпускаемой посуды позволяют сделать вывод о том, что ОАО «Кукморский завод Металлопосуды» гарантированно выпускает посуду, соответствующую ГОСТ Р 51162–98. Кроме того, покрытия, используемые для производства посуды с керамическим покрытием, имеют международный сертификат LGA. Компания LGA (с Нюрнберг, Германия) — это ведущая европейская корпорация, занимающаяся проверкой соответствия качества продукции международным стандартам и ее сер-

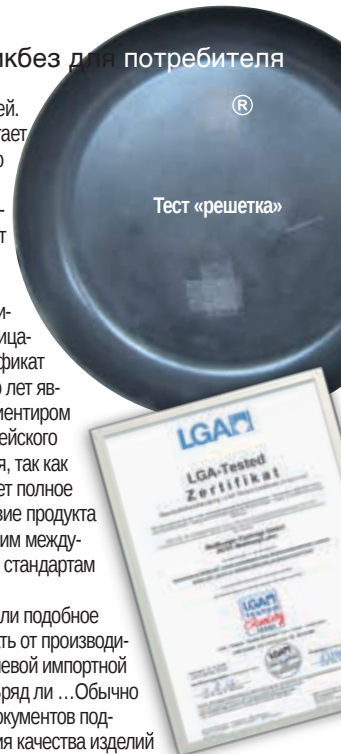


Молочный тест

тификацией. LGA работает абсолютно независимо и не затрудняется ни с частными, ни с юридическими лицами. Сертификат LGA много лет является ориентиром для европейского покупателя, так как гарантирует полное соответствие продукта высочайшим международным стандартам качества.

Можно ли подобное потребовать от производителей дешевой импортной посуды? Вряд ли... Обычно никаких документов подтверждения качества изделий и применяемых покрытий получить невозможно. Их, как правило, нет.

Покупателям остается лишь сделать выбор, что покупать: дешевую штампованную посуду импортного производства (сомнительного качества!) или экологичную, проверенную, качественную посуду отечественного производителя ОАО «Кукморский завод Металлопосуды» торговой марки «KUKMARA®».



Тест «решетка»

Kukmara
ОАО «Кукморский завод Металлопосуды»
422110, РТ, п.г.т. Кукмор, ул. Ленина, 154
(84364) 2-77-55, 2-74-92,
2-84-74-отдел продаж,
kzmp_sbitt@mail.ru
2-82-86-отдел ВЭС
2-78-73-отдел закупок
2-62-46-коммерческий отдел
E-mail: kzmp@mail.ru
http://www.kukmara.com/



Тест на истирание

Покупай татарстанское

Новый взгляд на привычные валенки



Кукмор издавна славился своими валенками. История развития валяльно-войлочного производства в Кукморе началась в 1867 году, уже тогда изготовлением валяной обуви занималась основная часть населения. В свое время валяные изделия из Кукмора были широко известны за пределами Казанской губернии и удостоивались медалей Парижской, Лейпцигской, а также Российских торговых ярмарок. На сегодняшний день Кукморский валяльно-войлочный комбинат

является самым крупным производителем валяной обуви в России. Ежегодный выпуск изделий здесь составляет более 1 млн пар. Поэтому, только профессионалы из Кукмора могут дать совет покупателю: как правильно выбрать валенки?

Советы по правильному выбору валяной обуви.

Зимой ноги должны быть в тепле — это уже аксиома. Теплее обуви, чем валенки человек еще не придумал. Они способны согреть ноги даже в экстремальных условиях климата. На что стоит обратить внимание при покупке валяной обуви? Как определить качество и не прогадать в цене? На вопросы отвечает эксперт журнала — Генеральный директор ОАО «Кукморский валяльно-войлочный комбинат» Шамиль Михайлович Ахметшин:

— Натуральный цвет валенок зависит от цвета сырья — овечьей шерсти. Различают тонкую и полутонкую шерсть, грубую и полугрубую. Самая ценная шерсть — тонкая, собираемая с особой породы овец, и валенки, сваленные из нее, имеют светлую, так называемую «белую» естественную окраску. Из такой шерсти валенки могут стоить дороже, чем серые,

но стоит помнить о том, что полезные свойства, которыми обладает овечья шерсть, одинаково присутствуют и в серых и в белых валенках. Следует иметь в виду, что валенки любого другого цвета — это крашенные валенки, где используется краситель.

Самовалки — это валенки, сваленные вручную. Такие валенки отличаются особой мягкостью. Среди покупателей бытует неправильное мнение о том, что чем мягче валенки, тем они лучше. Многое зависит от условий носки. Иногда «мягкие валенки» означают — «недоваленные». Такие валенки скорее всего прослужат Вам недолго, могут быстро протереться, потерять форму и «растрепаться».

Валенки машинной вапки — это обувь, произведенная на современном валяльно-войлочном производстве по современным технологиям. Такие валенки производят прежде всего из 100%-й мытой шерсти высокого качества, а также правильно с соблюдением всего



технологического процесса изготовления валенок. Они достаточно плотные, в свободном состоянии они стоят, не преломляются на голенище. Несмотря на промышленное производство, валенки выпускаются по экологически-чистым технологиям. При их производстве используется только механическое воздействие и воздействие горячего пара. На крупных фабриках налажен контроль качества поступающей шерсти, контроль производства валяной обуви, во много раз выше производительность труда, меньше затраты на производство одной пары, поэтому цена фабричных валенок ниже.



Ликбез для потребителя



было ходить в регионах с влажным неустойчивым климатом, служат валенки на резиновой подошве. Подошва крепится методом горячей вулканизации резины на мощных гидравлических прессах, что невозможно в домашних условиях. Такие валенки самые прочные и ноские. Не зря их используют как спецобувь для военных и гражданских профессий. Детскую и женскую валяную обувь соединяют с легкой, красивой по форме, разнообразной по цвету формованной подошвой на специальных швейных машинах.

Мы советуем покупателям при покупке валенок не стесняться — щупать их, пробовать согнуть и примять. Качественные валенки этим не испортишь.

Несколько практических советов по выбору валяной обуви:

- по внешнему виду валенки должны быть красивыми;
- не должно быть дыр, утончений и утолщений стенок, не должно быть рыхлых мест, плотность должна быть равномерной;
- полупары должны быть одинаковыми по геометрическим размерам, цвету, толщине стенок, плотности;
- нужно знать производителя: хоть крупную фабрику, хоть домашнего мастера;
- валенок должен свободно сидеть на ноге. Можно купить на размер больше;
- необходимо обратить внимание на бирку, памятку и клеймо предприятия — изготовителя. Указанные там реквизиты изготовителя и ГОСТ, в соответствии с которым изготовлена валяная обувь — это высокая гарантия того, что вы приобрели качественную продукцию.

На Кукуморском валяльно — войлочном комбинате принимают индивидуальный заказ на эксклюзивную обувь. Стильно смотрятся валенки с различной отделкой: вышитым орнаментом, меховой манжеткой с тесьмой, шнуровкой. С нами выгодно и удобно работать.

Кукуморские валенки — это:
— гармоничное сочетание цены и качества;

— оптимальные условия сотрудничества;

— налаженная система сбыта;

Ассортимент продукции включает более 40 наименований:

- валяная обувь натуральная, крашеная, белая;
- валяная обувь с резиновой подошвой натуральная, крашеная, белая;
- валяная обувь с вышивкой, отделкой, манжетой;
- валяная обувь — самокатки;
- валяные галоши различных видов;
- валяные галоши самокатки;
- войлок обувной тонкошерстный;
- войлок технический;
- тапочки, чулки, чуны войлочные;
- стеганые одеяла с наполнителем из шерсти;
- спальные мешки с наполнителем из шерсти;
- банные комплекты;

Продукция сертифицирована и соответствует требованиям ГОСТ 18724-88, ТУ 8167-001-05007585-2005, ТУ 8167-002-05007585-2005, ТУ 8167-003-05007585-2010, ТУ 8161-004-05007585-2010, ГОСТ 16221-79, ГОСТ Р 51554-99.

Кукуморские валенки — это комфорт, здоровье, красота! Их получают из экологически чистого природного сырья — мытой и прочесанной овечьей шерсти. Новая технология бескилотной вапки не оказывает сильного воздействия на структуру волокна и позволяет сохранить уникальные лечебные и теплозащитные свойства шерсти.

ОАО «КУКУМОРСКИЙ ВАЛЯЛЬНО-ВОЙЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»
422110, РТ, п. Кукумор, ул. Вахитова, д.1
(84364) 2-08-31, 2-06-37, 2-08-19
www.kukumorskie-valenki.prf
E-mail: kvvk3@mail.ru
Skype: oao kvvk

Адреса фирменных магазинов в г. Казань:

- Ул. Гвардейская, 31 Аделя Кутуя, 42
«Кукуморские валенки»
тел/факс: 8 (843) 295-69-23
- Ул. Московская, 31 Тази Гиззата, 6
ЦОКОЛЬНЫЙ ЭТАЖ, № 019
тел.: 8 (843) 526-02-22

Вот как можно отличить качественные валенки: пяточка и носовая часть стопы валенок при нажатии пальцами не должны сминаться, а должны упруго вернуться в свое положение, и при этом голенище валенка можно свернуть в «трубочку». Подошва, носок, пятка у валенка достаточно толстые. Толщина постепенно уменьшается к краю голенища.

В настоящих валенках не бывает ни одного шва. Они не шьются, а валяются из шерсти и на выходе получают цельную обувь, без швов. Именно благодаря этой особенности валенки абсолютно сохраняют тепло.

Для того, чтобы в валенках можно



МЕДИКАЛ ОН ГРУП

МЕЖДУНАРОДНЫЙ
МЕДИЦИНСКИЙ ЦЕНТР

MEDICAL ON GROUP-КАЗАНЬ: ЛЕЧЕНИЕ ЗА 1 ВИЗИТ!

В 2005 году в Казани был открыт «Международный медицинский центр Медикал Он Груп», входящий в состав одной из ведущих в мире сетей медицинских клиник. Чем подтверждается качество предоставляемых услуг и об основных направлениях в деятельности клиники мы попросили рассказать эксперта журнала - Генерального директора ООО «Международный медицинский центр Медикал Он Груп-Казань» Наталью Александровну Чернышеву:



— Благодаря постоянному и тесному сотрудничеству с зарубежными филиалами, врачи «Медикал Он Груп-Казань» имеют в своем распоряжении самые передовые методики и современное диагностическое и лечебное оборудование, которое дает возможность специалистам клиники предельно точно ставить диагноз и незамедлительно начинать лечение. Любая методика лечения, независимо от направления, индивидуально подбирается для каждого пациента, соответствует состоянию его здоровья и позволяет провести лечение быстро и с высокой эффективностью. Лечение проводится после обязательного обследования, амбулаторно, в условиях клиники, в удобное для пациентов время.



Основные направления работы клиники:

- **Урология** (улучшение и восстановление потенции, лечение раннего семяизвержения, простатита, скрытых инфекций, лечение аденомы без операции)
- **Проктология** (лечение геморроя и трещин прямой кишки без операции, удаление анальных бахромок с помощью аппарата «Сургитрон»)
- **Гинекология** (диагностика и лечение воспалительных заболеваний, лечение эрозии шейки матки радиоволновым способом, подбор методов контрацепции, медикаментозное прерывание беременности, гистероскопия, видеокольпоскопия, интимная контурная пластика)
- **Косметология** (биоревитализация, биорепарация, мезотерапия, контурная пластика, пилинги, мезонити)
- **Дерматология** (лечение псориаза, без иммунодепрессантов и гормонов, а также кожных заболеваний)
- **УЗИ**
- **Флебология** (диагностика и лечение заболеваний вен, склеротерапия)
- **Кардиология**

УНИКАЛЬНАЯ МЕТОДИКА ЛЕЧЕНИЯ ГЕМОРРОЯ ЗА ОДИН ВИЗИТ – ДЕЗАРТЕРИЗАЦИЯ!

В клинике «Медикал Он Груп-Казань» дезартеризация геморроидальных артерий выполняется аппаратом Hal-Doppler «Ангиодин-Прокто».

В отличие от традиционного хирургического вмешательства дезартеризация:

- проводится безболезненно, нет болезненных ощущений в период восстановления;
- не нарушает целостность слизистой анального канала;
- реабилитация не сопровождается потерей трудоспособности.



Особенности процедуры

Последовательность выполнения дезартеризации геморроидальных узлов под доплер-контролем:

- врач-проктолог с помощью аппарата HAL-Doppler находит артериальные сосуды, за счет которых обеспечивается кровоснабжение в увеличенном геморроидальном узле.
- ректоскоп выводит на монитор изображение, по которому можно точно установить глубину прохождения артерии.



В клинике «Медикал Он Груп-Казань» каждый сотрудник знает и понимает всю ответственность и важность психологического контакта, каждый пациент чувствует себя комфортно и знает, что здесь ему обязательно помогут!



ММЦ «Медикал Он Груп-Казань»

420111, г. Казань, ул. Р.Яхина, 4

Тел: (843) 293-03-03

Режим работы: ежедневно с 9:00 до 20:00

сб.: с 9:00 до 17:00

- артерия прошивается биорассасывающей нитью, в результате чего узлы, лишённые притока крови, впоследствии заменяются соединительной тканью, при этом целостность слизистой прямой кишки не нарушается.

Преимущества метода дезартеризации

- Длительность дезартеризации геморроидальных узлов в среднем составляет 30 минут.
- После манипуляции нет болевого синдрома.
- Метод может использоваться на любой стадии геморроя.
- Отсутствуют раны.
- Процедура выполняется амбулаторно, после дезартеризации аппаратом HAL-Doppler госпитализация не требуется.
- Такой вид удаления геморроидальных узлов позволяет человеку сразу вернуться к нормальному образу жизни, при условии временного ограничений больших физических нагрузок.
- При правильной проведенной манипуляции исключен риск рецидивов.

В международном медицинском центре «Медикал Он Груп-Казань» используется и другие малоинвазивные методы лечения геморроя: лигирование, склеротерапия, инфракрасная коагуляция. На первом приеме врач-проктолог подберет методику, которая подходит именно Вам.



Ортокератология – 100% зрение без операции!

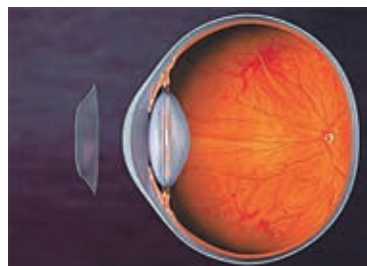


Еще десять лет назад термин «ортокератология» был известен лишь небольшому кругу российских врачей-офтальмологов, а первые ортокератологические (ОК) линзы стали доступны в России лишь в 2002 году.

Важной вехой в развитии ортокератологии в Республике Татарстан стало проведение 17 октября 2008 года в Казани в соответствии с приказом № 730 Министерства здравоохранения РТ первой международной научно-практической конференции «Коррекция зрения ортокератологическими линзами» с участием специалистов компании «Euclid Systems Corporation» (США), ведущих офтальмологов России и Татарстана и более чем 400 врачей-офтальмологов. Компания «Euclid Systems Corporation» — **производитель ОК-линз Emerald™ («Эмеральд»)**, является одним из мировых лидеров в области ортокератологии (входит в тройку крупнейших производителей ночных линз). Данные линзы производятся на специальных многоосных станках с компьютерным управлением из заготовок, поставляемых всемирно известной компанией Bausch & Lomb, и имеют высокую кислородную проницаемость (материал оприфокон А). В 2004 году компания «Euclid Systems Corporation» получила разрешение Управления по контролю качества пищевых продуктов и лекарственных препаратов (FDA) для применения ОК-линз Emerald™ в США, а также сертификаты соответ-

ствия международным стандартам качества ISO 9000 Европейского союза и США. Линзами Emerald™ успешно пользуются более 60000 пациентов во многих странах мира — в первую очередь в США, в Канаде, Великобритании, Китае и Австралии. Так в Великобритании ортокератологические линзы компании «Euclid Systems Corporation» распространяются под торговой маркой «i-GO OVC», а в Сингапуре, Китае, Гонконге, Малайзии и других странах Азии — под брендом «Ocuvisi».

В декабре 2008 года Федеральная служба по надзору в сфере здравоохранения выдало регистрационное удостоверение № ФСЗ 2008/03141 и приказом Росздравнадзора ОК-линзы Emerald™ были разрешены к импорту, продаже и применению на территории Российской Федерации. Только за последние 4 года ночные линзы Emerald™ были подобраны более шести тысячам пациентов в 19 крупных городах России таких как Москва, Санкт-Петербург, Архангельск, Волгоград, Екатеринбург, Иваново, Йошкар-Ола, Казань, Киров, Кострома, Набережные Челны, Омск, Пермь, Тюмень, Чебоксары, Чита и др.



Ортокератология (ОК-терапия) — это современный метод временной коррекции зрения при помощи жестких газопроницаемых контактных линз (ночных линз), которые одеваются на ночь и снимаются утром.

В чем же заключаются основные преимущества ортокератологических линз Emerald™?

- Широкий диапазон корректируемой рефракции от $-1,0$ до $-10,0$ дптр.
- Дизайн ночных линз Emerald рассчитан и разработан таким образом,

чтобы процедура подбора получилась максимально простой и удобной. В отличие от других моделей ортокератологических линз при подборе не требуется набора «пробных» линз, что значительно сокращает время и пациента и врача, а также удешевляет стоимость услуги. Любая линза может быть использована в качестве «пробной», а затем выдана пациенту.

- Соотношением зон, обеспечивающих правильную посадку. Это помогает добиться необходимого зрительного эффекта практически в 100% случаев.



- Подбор существенно облегчают специальные лазерные метки, легко читающиеся под щелевой лампой. Уникальная лазерная метка содержит не только информацию о параметрах линзы, но и дату, а также время изготовления, что полностью исключает любую возможность подделки.

- Высокое качество обработки линз позволяет носить их самым чувствительным людям и, в том числе, детям с прогрессирующей миопией, начиная с 6 лет. Это так же способствует минимализации осложнений и пациентов, пользующихся этими линзами.

- Длительный срок хранения линз (более 3 лет) до передачи пациенту с сохранением всех физических, оптических и потребительских свойств.

Клиника «Центр зрения» — первая в Татарстане ортокератологическая клиника.

- Консультация, диагностика и лечение глазных заболеваний
- Лечение близорукости, амблиопии, косоглазия по новейшим методикам (миотерапия по М. В. Кузнецовой и др.)
- Все виды мягких и жестких контактных линз
- Подбор ортокератологических (ночных) линз Emerald (США)



- Длительный срок службы — 1,5–2 года (при надлежащем соблюдении правил ношения и хранения).

Как улучшить зрение во время сна?

Близорукость (миопия) — болезнь, которая чаще всего развивается в детском или юношеском возрасте. Если не пресечь этот недуг, то во взрослую жизнь ваш ребенок может вступить с глубоко «подсаженным» зрением. Главное — вовремя заметить и притормозить развитие болезни, не дав ей возможности еще больше ухудшить зрение. Выход есть — это специальные ортокератологические (ОК) ночные линзы **Emerald**.

Несколько слов о том, как «работают» ОК-линзы. Начнем с того, что оптическая система глаза очень напоминает фотоаппарат, и для хорошего зрения нужно, чтобы изображение фокусировалось на сетчатке (как на фотопленке). Это обеспечивают две главные «живые» линзы: глазороговица и хрусталик. При близорукости изображение фиксируется не на сетчатке, а перед ней и попадает на нее расплывчатым, что приводит

к нечеткому зрению. Когда близорукий человек надевает «ночную» ОК-линзу, она постепенно изменяет форму роговицы, делая ее центр (оптическую зону) более плоской.

Утром, после сна, линза снимается, но роговица сохраняет свою новую форму, изображение фиксируется на сетчатке и человек хорошо видит. Ночные линзы избавят вас от неудобств, связанных с ношением очков и позволят вести активный образ жизни. Кроме того, они просты в уходе. **В Казани приобрести ночные ОК-линзы Emerald вы можете только в «Центре зрения».** Причем, вам не придется ждать, пока их изготовят или привезут — линзы вам выдадут прямо на приеме у врача.

Информация предоставлена ООО «АЙСАЙТ» (г. Казань) — эксклюзивным дистрибутором ортокератологических линз Emerald™ в России и странах СНГ.



г. Казань, ул. К. Маркса, дом 23/6.
Телефон: (843) 238-33-55,
факс: (843) 238-30-50.
e-mail: myopia@mail.ru
www.eyesight.ru

Лаишевский технико-экономический техникум:



Наш диплом – гарантия трудоустройства



Один из ключевых показателей, свидетельствующих о реальном статусе техникума - востребованность выпускников на современном рынке труда. В нашей стране на сегодняшний день не так много техникумов, готовящих специалистов, за которыми работодатели становятся в очередь. По показателям востребованности выпускников ЛТЭТ занимает лидирующие позиции во всероссийских рейтингах.

Об особенностях и сегодняшней деятельности Лаишевского технико-экономического техникума рассказывает его директор Павел Владимирович Кореев:

- Техникум был создан 20 сентября 1960 года, когда Казанская одногодичная сельскохозяйственная школа была реорганизована в Казанский сельскохозяйственный техникум, который в 1963 году переведен в рабочий поселок Лаишево. В 2009 году он переименован в «Лаишевский технико-экономический техникум». **ЛТЭТ отличается от других образовательных учреждений СПО, во-первых**, тем, что на базе техникума создана и много лет успешно функционирует система непрерывной профессиональной подготовки кадров. В 2012 году ЛТЭТ вошел в состав Научно-образовательного кластера в сфере торговли, индустрии гостеприимства, сервиса и услуг Республики Татарстан, в рамках которого тесно сотрудничает с Институтом экономики, управления и права. Выпускники техникума могут продолжать обучение в сокращенные сроки (3 года) на следующих факультетах данного вуза:



- Экономический
- Юридический
- Менеджмент и маркетинг.

Во-вторых, обучение ведется на бюджетной основе.

В-третьих, в процессе обучения студенты имеют возможность проходить практику на реальных производственных объектах и использовать фактические данные.

- Павел Владимирович, расскажите, пожалуйста, подробнее о подготовке специалистов.

- Техникум готовит следующих специалистов: бухгалтер, юрист, специалист по земельно-имущественным отношениям, тракторист-машинист сельскохозяйственного производства, водитель ТС категории «С», повар, кондитер (в рамках программы подготовки высококвалифицированных рабочих).

По специальности экономика и бухгалтерский учет обучение ведется со дня основания техникума. За это время подготовлено более 13000 специалистов.

В 1990 году в техникуме было создано юридическое отделение, которое ведет подготовку специалистов в правовой сфере. Более 2000 юристов подготовлено за этот период. Ранее велась подготовка по специальности Правоведение, а с 2009 года - Право и организация социального обеспечения. Самым молодым является отделение земельно-имущественных отношений:

Качество образования

ему исполнилось всего 4 года. Первый выпуск состоялся в 2012 году.

- В каких учреждениях ваши студенты проходят производственную и преддипломную практику?

- Студенты отделения Право и организация социального обеспечения проходят практику как в органах правоохранительной сферы (полиция, прокуратура, суд и др.), так и учреждениях социальной защиты населения. За каждым практикантом закреплен руководитель практики, который контролирует выполнение программы практики, оказывает практическую помощь.

Бухгалтеры выполняют программу практики в основном на предприятиях сельскохозяйственной отрасли. Студенты отделения земельно-имущественных отношений проходят практику в Палате имущественных и земельных отношений, Управлении федерального агентства кадастра объектов недвижимости по РТ. Для них также разработана программа практики, выполнение которой является обязательной частью учебного плана.

- Павел Владимирович, насколько специалисты, подготовленные в вашем образовательном учреждении, востребованы на рынке труда?

- Рынок труда насыщен и бухгалтерами, и юристами. Но для выпускников нашего техникума трудоустройство - это не проблема, так как все учебные планы профессиональных дисциплин согласованы с работодателями. Государственные аттестационные комиссии возглавляют руководители профильных управлений. Наши выпускники имеют те знания и умения, которые необходимы для успешной работы в современных условиях. Из тех , кто закончил наш техникум - кандидаты наук, руководители предприятий и учреждений, прокуроры, судьи, адвокаты, экономисты и главные бухгалтеры предприятий РТ и России.

- А какие перспективы вы видите в развитии вашего образовательного учреждения?

- Повышение качества подготовки специалистов и обеспечение предприятий высококвалифицированными кадрами. Установление более тесного сотрудничества с работодателями.



Лаишевский технико-экономический техникум
422610, Республика Татарстан, г. Лаишево
ул. Маяковского д. 14
телефон: 8 (84378) 2-80-85
LTET-TATARSTAN@mail.ru
www.LTET.edusite.ru



Университет управления «ТИСБИ»: Образование в соответствии с реалиями сегодняшнего дня



Мы живем в XXI веке - веке глобализации, когда требования к специалистам, работающим в любой стране мира, становятся все более универсальными. Выбирая высшее учебное заведение, выпускники школ и их родители, все сегодняшние абитуриенты задаются вопросом: сможет ли выбранный ВУЗ дать такое образование, результаты которого через несколько лет будут на 100 процентов востребованы на рынке труда? Специалисты НОУ ВПО «Университет управления «ТИСБИ» однозначно отвечают на этот вопрос: выпускники этого учебного заведения получают необходимые знания, навыки и компетенции, отвечающие реалиям сегодняшнего дня и всегда востребованы. О преимуществах обучения в «ТИСБИ» рассказывает директор Альметьевского филиала Рушания Назгатовна Назмутдинова:

- Университет управления «ТИСБИ» – первый в Республике Татарстан университет среди негосударственных вузов. «ТИСБИ» – это почти двадцатилетняя история плодотворной работы и постоянного развития, тысячи подготовленных специалистов, тесное сотрудничество с российскими и зарубежными вузами, встроенная система непрерывного обучения от школы через факультет среднего профессионального образования и бакалавриата – к магистратуре и аспирантуре.

Университет управления «ТИСБИ» динамично развивающееся образовательное учреждение профессионального образования, обеспечивающее подготовку высоко-квалифицированных в различных сферах специалистов с различным уровнем образования (среднего, высшего, послевузовского, дополнительного, с использованием дистанционных технологий).

Международная кафедра ЮНЕСКО Университета управления «ТИСБИ», основанная в 1998 году – одна из значимых в Республике Татарстан с её уникальным среди остальных российских кафедр ЮНЕСКО направлением: «Подготовка и переподготовка специалистов в условиях рыночной экономики». Факультет среднего профессионального образования «ТИСБИ» является Ассоциированной школой ЮНЕСКО.

Сегодня конкурентоспособность современного высшего образования во многом зависит от учёта международного опыта в сфере подготовки кадров. Университет управления «ТИСБИ» стремится поддерживать высокий уровень обучения, опираясь на опыт взаимодействия высших школ России и зарубежных

стран в деле обучения и гармоничного воспитания молодёжи. Международное сотрудничество ведётся с более чем 35 ведущими университетами из 20 стран мира. Студенты участвуют в обменных программах по обучению и проходят стажировки в вузах партнёрах Китая, Турции и других стран. В рамках договора с Университетом Гази (Анкара) ведётся сотрудничество по обмену со студентами.

В Университете созданы все условия для плодотворной научной деятельности. Научно-исследовательская работа в «ТИСБИ» осуществляется в тесном сотрудничестве с Академией наук Республики Татарстан, с ведущими научными центрами республики и страны. Диссертационный совет принимает к защите диссертации на соискание степени кандидата и доктора экономических наук по региональной экономике и по менеджменту. Студенты активно занимаются научной деятельностью. Только за прошедший учебный год студенты нашего вуза были участниками 45 международных, всероссийских и республиканских научно-практических конференций, где становятся не только участниками, но и победителями.

Стратегическим направлением работы вуза является обеспечение стабильного высокого качества подготовки выпускаемых специалистов, отвечающих запросам внешней среды. Сегодня, в условиях реформирования и модернизации высшего образования, усиления контроля со стороны Министерства образования, в условиях высокого спроса обучаемых на новые информационные образовательные технологии – любовь

образовательное учреждение вынуждено совершенствовать качество своих услуг и управление своими внутренними процессами. Эти задачи были поставлены и решены в стратегии создания разработки и внедрения информационной поддержки развития внутривузовской системы качества. Программный комплекс «ИС ВУЗ» является системой, эффективно решающей вопросы автоматизации в управлении учебным процессом и задачи организации единого образовательного пространства ВУЗа в комплексе.

В рамках единой системы управления учебным процессом в 2000 году в Университете управления «ТИСБИ» была разработана и внедрена Интернет-система дистанционного асинхронного обучения – ДАО, обеспечивающая реальную возможность получения высшего образования тем группам населения, которые не имеют возможности получить традиционные образовательные услуги в силу различных ограничений (инвалиды, лица нуждающиеся в обучении исключительно на дому и т.д.) Интернет система ДАО-ТИСБИ имеет важнейшую для инвалидов функцию, в которой заложена возможность формирования виртуальной среды социального общения, партнёрства и сотрудничества лиц с ограниченными возможностями в движении. Обеспечение инвалидов возможностью получения образования по востребованным специальностям высшего профессионального образования позволяет им реализовывать концепцию независимой жизни, обеспечит им самостоятельный заработок и достойный уровень жизни.

Университет тесно сотрудничает с различными государственными ведомствами, предприятиями и коммерческими организациями. Уже тот факт, что «ОАО «АИКБ», «Татфондбанк», Академия наук РТ, Инвестиционная компания «ТатИНК» и другие солидные компании являются не только учредителями, но и демонстрируют идею социального партнерства, которые, в свою очередь, являются полноправными участниками образовательной деятельности и помогают обеспечить гарантированное трудоустройство выпускников.

Одним из «киотов», на котором основывается деятельность Альметьевского филиала НОУ ВПО «Университет управления «ТИСБИ», является стремление не просто дать студенту хорошие знания, но и способствовать становлению его как личности. Очень большое место занимает воспитательная работа, о которой свидетельствуют успехи наших студентов. Наша задача не только подготовить грамотного специалиста, но и дать возможность студенту научиться принимать решения, нести ответственность, культивировать в нем самостоятельность. Воспитание начинается с того момента, как молодой человек входит в здание вуза. Атмосфера доброжелательности, толерантности, демократичности – все это располагает к учебе, участию в различных образовательных и творческих проектах: деловых играх, семинарах, конкурсах, фестивалях. Жизнь наших студентов активная, яркая, насыщенная.

Кроме насыщенной жизни внутри собственного вуза, наши студенты активно занимаются общественной работой за его пределами. На базе Университета создана юридическая клиника, где студенты-старшекурсники ведут под руководством преподавателей бесплатный прием населения. Работает также школа правовых знаний для школьников и выпускников школы-интерната согласно плану и графику Государственной регистрационной палаты при Министерстве юстиции РТ. Наши студенты – активные участники городских мероприятий, таких, как декада пожилых людей, декада людей с ограниченными возможностями. Развито в вузе и волонтерское движение. В середине апреля по проекту «Наследие Республики Татарстан», разработанного с участием «Университета управления «ТИСБИ» и университета из Нидерландов, состоялась встреча с голландскими коллегами, где были рассмотрены проблемы и перспективы обмена опытом по вопросам сохранения и защиты культурного, исторического и природного наследия и волонтерских движений.

Система обучения в нашем вузе построена так, чтобы студенты как можно чаще сталкивались с реальными задачами, которые встанут перед ними в будущей профессиональной деятельности. Для этого мы привлекаем «практиков бизнеса»: специалистов из Альметьевского муниципального района, сотрудников прокуратуры, судебной и правоохранительной систем, финансовых

организаций, которые в дискуссионных клубах общаются со студентами нашего университета поднимая вопросы экономики, права, бизнеса или экологии. Каждая конкретная встреча, начинается с погружения в его историю или с поиска исторических аналогий, далее проходит обсуждение текущего положения дел. К концу дискуссии каждый участник, получивший обширную информацию и ознакомившись с мнением экспертов по проблеме, не только расширяет объем своих познаний в той или иной области, но и лично для себя находит ответ на вопрос, поставленный в её начале.

Студенческие дискуссионные клубы создавались нами как инструмент группового творческого общения, совершенствования мыслительности студентов, развития их ораторских навыков, умения вести дискуссию, быстро понимать суть проблемы, умения оперативно реагировать на вопросы, то есть как средство обретения важных профессиональных компетенций, необходимых будущим конкурентоспособным специалистам.

Высшее образование связано с личностным ростом человека, со становлением его индивидуальности. Так как только индивидуальность способна к осуществлению научных исследований. Применение накопленного теоретического и практического опыта работы Альметьевским филиалом Университета управления «ТИСБИ» в процессе реализации реформы российского образования станет гарантом её успеха и эффективности.

Положительные отзывы от работодате-

Преимущества обучения в «ТИСБИ»:

- **Диплом государственного образца.**
- **Эквивалентность диплома специалиста диплому магистратуры США.**
- **Предоставление отсрочки от службы в армии на весь срок обучения (очная форма).**
- **Высококвалифицированные преподаватели.**
- **Использование современных методологий и технологий обучения.**
- **Востребованность выпускников на рынке труда.**
- **Медалистам и призерам предметных Олимпиад, проводимых в Университете, предоставляются льготы по оплате обучения.**



лей свидетельствуют о высоком качестве подготовки, активной жизненной позиции и высоком интеллектуальном потенциале выпускников.

Направления подготовки в «ТИСБИ»:
Высшее профессиональное образование:

Юридический факультет:

- Юриспруденция (бакалавр):
(уголовно-правовой; гражданско-правовой и международно-правовой);

Экономический факультет:

- Экономика (бакалавр): (финансы и кредит; экономика предприятий и организаций; экономика и бухгалтерский учет);
- Менеджмент (бакалавр): (управление малым бизнесом; маркетинг; менеджмент организаций логистика и управление цепями поставок);

Факультет информационных технологий:

- Прикладная информатика (бакалавр);
- Информатика и вычислительная техника (бакалавр);

Гуманитарный факультет:

- Психолого-педагогическое образование (психология и социальная педагогика; психология и педагогика начального образования; психология и педагогика дошкольного образования);

Формы обучения:

очная, заочная, заочно-дистанционная.

Срок обучения:

очная форма – 4 года;

заочная форма – 5 лет.

Факультет среднего профессионального образования (колледж):

- Программирование в компьютерных системах (Техник-программист)

2 г. 10 м. на базе 11 кл.,

3 г. 10 м. на базе 9 кл.;

- Право и организация социального обеспечения (Юрист)

1 г. 10 м. на базе 11 кл.,

3 г. 10 м. на базе 9 кл.;

- Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) (Бухгалтер)

1 г. 10 м. на базе 11 кл.,

2 г. 10 м. на базе 9 кл.;

- Операционная деятельность в логистике (Операционный логист)

1 г. 10 м. на базе 11 кл.,

2 г. 10 м. на базе 9 кл.;

- Финансы (Финансист)

1 г. 10 м. на базе 11 кл.,

3 г. 10 м. на базе 9 кл.

Зачисление по результатам ГИА/ЕГЭ.

НОУ ВПО «Университет управления «ТИСБИ»

(г.Казань) Альметьевский филиал

423450. г. Альметьевск.

ул.Ленина 1Б

Тел. 43-87-51, 32-40-45, 32-52-03

Адрес в интернете:

www.almet-tisbi.ru

Свидетельство о государственной аккредитации:

серия ВВ №0011159 от регистрационный № 1147 от 06.10.2011г.

Лицензия: серия ААА № 001867 регистрационный № 1788 от 14.06.2011г.

ОАО «Альметьевск-Водоканал»



Альметьевская вода – чистая и вкусная



Непростую, но жизненно важную задачу по обеспечению альметьевцев питьевой водой решает коллектив Альметьевского водоканала. Задача действительно сложная с учетом того, что у водоканала нет своего источника. Прежде, чем попасть в квартиры, вода из реки Кама проходит путь по водоводу длиной 120 километров. Альметьевск — единственный крупный город — потребитель Камской воды на юго-востоке РТ. Со временем из-за увеличения длительности транспортировки качество воды стало ухудшаться. Как удалось решить эту проблему и добиться того, чтобы в домах альметьевцев из кранов пошла чистая вода, которую можно пить, не опасаясь за свое здоровье? На этот вопрос мы попросили ответить признанного эксперта в области водоподготовки генерального директора ОАО «Альметьевск-Водоканал» Раушана Газизяновича Хафизова:

— Решить проблему помогло ОАО «Татнефть», реконструировав Бигашевскую водоочистительную станцию, где вода проходит вторичную очистку и доводится до состояния питьевой. Потом она поступает на станцию подготовки воды, где вода обеззараживается гипохлоритом натрия и затем подается по магистральным водоводам в разводящую сеть города.

В 2007 году ОАО «Альметьевск-Водоканал» был включен в федеральную целевую программу, в рамках которой в 2007–2009 годах были построены новые водоводы, проведена реконструк-

ция и санация действующих водоводов и канализационных коллекторов. Серьезная работа проделана в главном канализационном коллекторе протяженностью 2,5 км и диаметром 800 мм, где газовая коррозия полностью разрушила свод. При санации коллектора применили уникальную технологию — **бестраншейная реконструкция существующего коллектора** — методом «протаскивания чулка». Операцию, к тому же весьма дорогостоящую, помог осуществить Исполнительный комитет района, выделив 118 млн рублей. Такие объемы реконструкции коллектора

с применением указанной технологии впервые в республике осуществлены именно ОАО «Альметьевск-Водоканал».

— **Чем же гарантирована безопасность воды, поступающая в водопроводные сети города Альметьевска?**

— В мае 2010 года впервые в Республики Татарстан была введена в эксплуатацию установка по производству гипохлорита натрия для обеззараживания воды. Технология обеззараживания воды имеет очень большое значение в решении вопросов

надежности и безопасности систем водоснабжения. Перейдя с жидкого хлора на гипохлорит натрия, мы решили две проблемы: сняли с производства опасное и повысили качество продукта.

Гипохлорит натрия обеспечивает эффективную дезинфекцию против всех известных патогенных (болезнетворных) бактерий, вирусов, грибковых инфекций и простейших, он не горюч и не взрывоопасен. Гипохлорит натрия — более активен в сравнении с хлором, малотоксичен, безопасен в эксплуатации и более прост в применении. Поставка реагента в виде технического гипохлорита не представляет серьезной опасности для окружающих территорий. Вследствие того, что гипохлорит натрия применяется в жидком виде, хранить и утилизировать его в случае утечки гораздо проще, чем газообразный хлор.

Применение жидкого хлора в качестве реагента требует комплекса устройств и оборудования для его приема, хранения, транспортировки и ввода в обрабатываемую воду. Для этих целей на станции водоподготовки эксплуатируются так называемые хлорные хозяйства.

По результатам технико-экономического обоснования, исходя из анализа санитарно-экологического состояния источников водоснабжения и городских водопроводных сетей, был сделан вывод о необходимости использования в качестве альтернативных обеззараживающих средств исключительно хлорсодержащих реагентов, обладающих остаточным бактерицидным эффектом, не уступающим хлору. К числу таких веществ относится низкоконцентрированный (0,8%) гипохлорит натрия.

В соответствии с российским регистром потенциально опасных химических и биологических веществ низкоконцентрированный (0,8%) гипохлорит натрия по токсическому воздействию на организм человека относится к малотоксичным веществам четвертого класса опасности. При его использовании риск возникновения чрезвычайных ситуаций и их последствий несоизмеримо ниже, чем при использовании жидкого хлора.

Таким образом, мы со всей ответственностью заявляем: альметьевская вода — чистая и вкусная.

Качество воды

®



Справка

ОАО «Альметьевск-Водоканал» является правопреемником ГУП РТ «Альметьевск-Водоканал», организованного на базе Альметьевского межрайонного производственного управления водопроводно — канализационного хозяйства (АМПУВКХ), которое было создано в 1969 году.

ОАО «Альметьевск-Водоканал», коллектив которого составляет 464 человека, обеспечивает питьевой водой население города, промышленные и коммунально-бытовые предприятия, строительные объекты, учебные заведения, а также производит отвод и очистку сточных вод. Предприятие обслуживает 447 км подземных коммуникаций, в том числе 246 км водопроводных и 201 км канализационных сетей и на техническом обслуживании 50 км сетей водоснабжения, 17 канализационно-насосных станций, очистные сооружения канализации производительностью 56,2 тыс.м3/сут, станция водоподготовки мощностью 75 тыс.м3/сут.

Источником водоснабжения является Белоусовский водозабор г. Набережные Челны, откуда по водоводам протяженностью 120 км поступает вода в г. Альметьевск уже на протяжении многих лет. С 23 августа 2010 года источником водоснабжения является Камский водозабор УПТЖ для ПГД ОАО «Татнефть», вода по магистральным водоводам поступает в г. Альметьевск на узел водоподготовки питьевой воды, находящийся на площадке 4 водоподъема — вода подается в разводящую сеть г. Альметьевск.



Открытое акционерное общество
«Альметьевск-Водоканал»
423458 Республика Татарстан,
гор.Альметьевск, ул.Полевая, д.1
Тел.: (8553) 43-20-10,
(8553) 43-20-06 — факс
oao_vodokanal@mail.ru

За экономией следит «Инспектор»

В Татарстане разработали систему, позволяющую снизить платежи за общедомовые нужды (ОДН)

На сегодняшний день состояние и развитие жилищно-коммунального хозяйства является одной из наиболее острых проблем. Жилищно-коммунальные услуги – одна из самых больших статей расходов. Каждый месяц, получая счёт-квитанции на оплату услуг ЖКХ, мы с замиранием сердца раскрываем платежки, ожидая очередного повышения стоимости услуг. Огромное количество жалоб и обращений в органы власти муниципального, регионального и федерального уровня, связано именно с ЖКХ.

Между тем, сегодня есть реальные способы снизить платежи за ЖКУ. И наиболее важный из них – внедрение автоматических систем комплексного учета потребления энергоресурсов таких, как Автоматическая система комплексного учета потребления энергоресурсов (АСКУПЭ) «Инспектор» разработки чистопольской фирмы ООО ПКФ «БЕТАР».



АСКУПЭ «Инспектор» предназначена для сбора, обработки, хранения и передачи информации о расходе потребляемой холодной и горячей воды, природного и сжиженного углеводородного газа, количества электроэнергии, тепловой энергии как с индивидуальных, так и общедомовых приборов клиенту - управляющим компаниям, ресурсоснабжающим организациям, расчетным центрам, собственникам.

ПРОБЛЕМА ОДН

В последнее время львиная доля жалоб связана с начислением оплаты по общедомовым нуждам (ОДН). Согласно вступившему в силу с сентября 354-му постановлению Правительства РФ, ОДН начисляются за электриче-

скую энергию, холодную и горячую воду, тепловую энергию как разница между показаниями общедомовых приборов учета и суммой индивидуальных, установленных в квартирах, и данных нормативов тех квартир, где счетчиков нет. Соответственно, чем

выше разница, тем больше ОДН и счета за оплату. Существующая система подсчета объемов ОДН не является прозрачной. Во многом большая плата за общедомовые нужды зависит и от порядочности и добросовестности самих жильцов. Добиться прозрачности

позволяет внедрение АСКУПЭ. Делая одномоментный «снимок» показаний и общедомовых и индивидуальных приборов учета, система позволяет рассчитать ОДН наиболее точно.

ЧЕЛОВЕЧЕСКИЙ ФАКТОР

Существующая сейчас система сбора данных на базе обычных счетчиков воды, электроэнергии, газа и тепла влечет за собой значительные трудозатраты, связанные со сбором первичной информации (показания счетчиков) и ее дальнейшей обработкой (выпуска счет-квитанций). С

внедрением АСКУПЭ необходимость посылать контролёров с целью проверки состояния приборов учета и записи показаний отпадает. Передача данных осуществляется с применением проводных и беспроводных технологий. В конечном итоге, система позволяет исключить человеческий фактор при съёме показаний с приборов учета и начислении ЖКУ.

ОБСЛУЖИВАНИЕ СЧЕТЧИКОВ

Автоматизируется и обслуживание счетчиков. Система хранит

дату установки, межповерочный интервал и дату первичной заводской поверки прибора учета, автоматически рассчитывает дату очередной поверки, оценивает состояние прибора учёта. Получаемая от системы информация позволяет специалистам управляющих компаний проверять приборы учёта только тогда, когда это действительно необходимо (для устранения неисправностей, проведения плановых работ), а не с целью проверки нормально работающего оборудования.

ОПИСАНИЕ ПИЛОТНЫХ ПРОЕКТОВ ПО ВНЕДРЕНИЮ АСКУПЭ «ИНСПЕКТОР» В ГОРОДАХ НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ (ТАТАРСТАН) И УФА (БАШКОРТАСТАН)

АСКУПЭ «ИНСПЕКТОР» В НАБЕРЕЖНЫХ ЧЕЛНАХ

В Набережных Челнах ООО ПКФ «БЕТАР» совместно с ООО «Жилищная инвестиционная компания» и ООО Инженерный центр «Энерготехаудит» оснастили системой 80-ти квартирный жилой дом.

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА

Жилой дом сдан и введен в эксплуатацию в мае 2013 года. Он представляет собой 10-ти этажное 2-х подъездное здание.



ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

Монтаж

Структурированная кабельная сеть системы выполнена кабелем типа неэкранированная витая пара УТР категории 5е, которым прокладываются стандартные компьютерные сети.

Разводка осуществлена по стоякам, установленным параллельно стоякам холодного и горячего водоснабжения в ванной комнате.

Для обеспечения эстетического вида кабель в квартирах проложен в жестких ПВХ трубах.

В целях удобства проведения монтажа и обслуживания системы кабель

в подвале проложен в гофрированных трубах.

Описание работы системы

Источниками информации для системы являются приборы учета энергоресурсов производства ООО ПКФ «БЕТАР»:

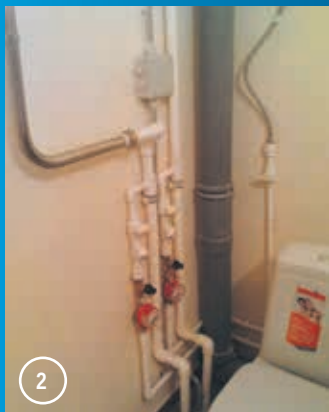
- с импульсным интерфейсом — счетчики холодной воды СХВ-15Д, счетчики горячей воды СГВ-15Д;
- с интерфейсом RS-485 — счетчики электрической энергии ЭСО-211.1ALR1Q.

Сигнал с приборов учета, которые оснащены импульсным выходом,

поступает на адресный контроллер расхода АКР, который выполняет функции счетчика импульсов. К одному АКР подключается одновременно два прибора учета — по одному счетчику холодной и горячей воды соответственно.

Приборы учета, имеющие встроенный интерфейс RS-485 и открытый протокол обмена данными - счетчики электричества, подключаются к концентратору напрямую без АКР. Соединение АКР между собой, со счетчиками электрической энергии и с концентратором осуществляется общей

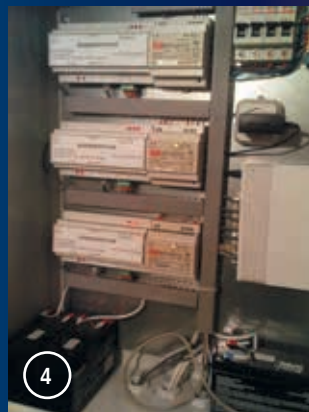
Описание работы системы



Подключение счетчиков холодной и горячей воды



Подключение счетчиков электрической энергии



Щит с оборудованием: концентраторы, блок питания, маршрутизатор

шиной данных по интерфейсу RS-485. Концентратор циклически опрашивает точки учета сети и собирает данные о текущих показаниях.

Данные передаются с концентратора

на автоматизированное рабочее место (АРМ) оператора посредством сети Internet по технологии Ethernet.

АРМ оператора, с установленным программным обеспечением «Инспек-

тор», обеспечивает сбор и хранение данных, получение и предоставление обслуживающему персоналу оперативных данных, формирование отчетов требуемого формата.

АСКУПЭ «ИНСПЕКТОР» В УФЕ

В Уфе ООО ПКФ «БЕТАР» совместно с ООО «БетарУфа» и группой компаний «Промышленно-строительный комплекс №6» оснастили системой 34-ех квартирную секцию А жилого дома.



КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА

Секция А жилого дома сдана и введена в эксплуатацию в мае 2013 года. Она представляет собой 9-ти этажное одноподъездное здание.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

Источниками информации для системы являются приборы учета энергоресурсов производства ООО ПКФ «БЕТАР»:

- с импульсным интерфейсом — счетчики холодной воды СХВ-15Д, счетчики горячей воды СГВ-15Д, счетчик холодной воды общедомовой СВМТ-50Д, счетчики тепловой энергии СТК-15Д;
- с интерфейсом RS-485 — счетчики электрической энергии ЭСО-211.1ALR1Q.

Схема построения системы сбора данных в данной секции идентична схеме работы системы, описанной выше для Набережно-Челнинского дома.

Необходимо отметить, что в данном доме были установлены и подключены к системы квартирные счетчики тепловой энергии СТК-15Д, которые позволяют оплачивать собственнику только за реально потребленное тепло и только в отопительный период, без различных начислений за лишнюю квадратуру помещения.

Данные с концентратора на верхний уровень — АРМ оператора — также передаются посредством сети Internet по технологии Ethernet.

Основные преимущества АСКУПЭ «Инспектор» над системами-аналогами:

- доступная стоимость оборудования и монтажа, бесплатное программное обеспечение, бесплатное предоставление сервера;
- передача показаний приборов учета на сервер в единую базу данных в Internet с возможностью подключения к базе авторизованных клиентов;
- несколько независимых каналов передачи данных — проводные (интерфейс RS-485, M-Bus), беспроводные - радио-канал (WM-Bus на частотах 433МГц и 868МГц) и Internet (Ethernet, GSM/GPRS), непосредственное подключение ПК к концентратору, визуальное снятие показаний с цифровых индикаторов;
- совместимость и защищенность программного обеспечения;
- простота монтажа и эксплуатации;
- высокая надежность и длительный срок эксплуатации оборудования.

Программное обеспечение (ПО) АСКУПЭ «Инспектор» позволяет пользователю работать со свободно-распространяемыми и бесплатными программными продуктами, не требующими лицензионного приобретения, предоставляя пользователю полную свободу при выборе ПО.

Стоимость внедрения системы варьируется в пределах от 150 до 600 руб./кв.м. жилой площади в зависимости от комплектации и топологии сети системы.

Расчет затрат на установку системы производится индивидуально для каждого объекта.

АСКУПЭ «Инспектор» становится инструментом для реализации финансовых взаимоотношений между поставщиками и потребителями энергоресурсов.

Приобретая АСКУПЭ «Инспектор» ООО ПКФ «БЕТАР» Вы получаете не только современное средство информатизации, но и всю необходимую Вам линейку приборов учёта от одного крупнейшего производителя.

А всем новоселам мы желаем любить и ценить свой «умный» дом. На своем личном опыте Вы получили возможность убедиться в том, что внедрение новых технологий качественно улучшает нашу жизнь.



Подключение счетчиков холодной и горячей воды



Щит с оборудованием: концентраторы, блок питания, маршрутизатор

Материалы для публикации предоставлены ООО ПКФ «БЕТАР»

БЕТАР  **БЕТАР®**

ООО ПКФ «БЕТАР»
Республика Татарстан,
г. Чистополь, 422980, ул. Энгельса, 129 Т
Телефоны: 8 800 500 45 45
(звонок по России бесплатный)
8 84342 5 69 69 (приемная)
www.betar.ru



«САРМАНОВСКАЯ» - правильный выбор в пользу Вашего здоровья!

Вода самой природой призвана утолять жажду, поддерживать и восполнять в организме человека необходимый баланс солей и минералов. Природная вода из артезианского источника вдали от промышленных предприятий особенно ценна. Редким и очень удачным сочетанием минералов отличается природная артезианская вода «Сармановская». Об этой воде мы попросили рассказать директора ООО «Сармановский завод минеральных вод» - эксперта журнала - Владимира Александровича Бабаева



- Владимир Александрович, в чем уникальность вашей питьевой воды?

- Вода «САРМАНОВСКАЯ» является уникальной, так как **содержит природный (органический) ЙОД**. Органический йод усваивается в

необходимом количестве, а остатки выводятся из организма, не вызывая передозировки. Природный йод в «САРМАНОВСКОЙ» сохраняет свои лечебные свойства в течение всего срока хранения воды, что подтверждено лабораторно.

Вода «Сармановская» отличается **невысоким уровнем минерализации и богатым минеральным составом:**





воды, обеспечить все санитарные нормы и требования по микробиологии.

Вода «САРМАНОВСКАЯ» разливается в автоматическом режиме, что позволяет полностью исключить контакт оператора с продуктовой водой. Перед розливом каждая бутылка и пробка подвергаются УФ-облучению. Все это позволяет нам быть уверенными в безопасности и самой воды, и бутылей.

Результатом нашей работы стало официальное подтверждение высокого качества «САРМАНОВСКОЙ»: в 2012 году вода «САРМАНОВСКАЯ» признана лауреатом конкурса «Лучшие товары и услуги Республики Татарстан» 2012 года и дипломан-



Природная артезианская питьевая вода «САРМАНОВСКАЯ»:

- содержит природный ЙОД;
- обладает приятным мягким вкусом;
- отличается богатым минеральным составом и невысоким уровнем минерализации;
- содержит исключительно природные минералы и микроэлементы;
- пригодна для употребления без предварительного кипячения и взрослым, и детям;
- является физиологически полноценной.

природные минералы Са (кальций), К (калий), Mg (магний); микроэлементы Y (йод) и F (фтор) поддерживают друг друга, помогая наилучшим образом усвоиться в организме: магний способствует усвоению кальция; сочетание Са и Y – способствует выведению радионуклидов из организма.

Благодаря невысокому уровню минерализации, «САРМАНОВСКУЮ» можно употреблять каждый день, не опасаясь накопления минералов в организме – это еще одна важная ее отличительная особенность. «САРМАНОВСКАЯ» - вода абсолютно натуральная, без искусственных добавок предназначена не только для питьевых целей, но и для приготовления пищевых продуктов, напитков, пищевого льда. Употреблять нашу воду можно без предварительного кипячения,

как взрослым, так и детям.

- Каким образом обеспечивается экологическая и микробиологическая безопасность вашей воды?

- Наше производство расположено в экологически чистом Сармановском районе Республики Татарстан, вода добывается из артезианской скважины глубиной 82 метра. Разливается «САРМАНОВСКАЯ» здесь же, в непосредственной близости от источника, что позволяет избежать транспортировки небутилированной

том конкурса «100 лучших товаров России», что является официальным подтверждением ее высокого качества!

Вода «САРМАНОВСКАЯ» газированная удостоена звания «НОВИНКА ГОДА» в рамках Всероссийского конкурса «100 лучших товаров России».

Наша вода «Сармановская» не просто безопасная, она объективно полезная благодаря оптимальному сочетанию природных минералов и микроэлементов!

ООО «Сармановский завод минеральных вод»

Телефоны в г. Набережные Челны:

(8552) 70-88-88,

8-962-573-66-66.

E-mail: szmv16@mail.ru

www.szmv.ru

ПОКУПАЙ ТАТАРСТАНСКОЕ!

ПРИРОДНАЯ АРТЕЗИАНСКАЯ ВОДА «САРМАНОВСКАЯ»
СОЗДАНО ПРИРОДОЙ



**КОНТРОЛЬНАЯ
ЗАКУПКА**

**ЭКСПЕРТНОЕ
МНЕНИЕ**